



Gelingsichere Gebrauchsanweisung

fix & fertig gebratene Weidegans für 4 oder 2 Personen
Rotkohl, Serviettenknödel, Apfelchutney und Ganssauce zum „Niederknien“ lecker
Aus frischen Zutaten in der faber'schen Küche mit Liebe gekocht und Herzblut „verpackt“!

Ohne Fertigprodukte oder sonstigem „Firlefanz“

Bevor Sie in die Küche verschwinden, sollte der Tisch schon gedeckt sein
und alle Getränke kühl gestellt bzw. der Wein schon geöffnet sein-
vielleicht hilft ja auch der „Rest“ der Familie mit....

Backofen (Umluft) auf 180 °C **vorheizen** (WICHTIG)

Die **tranchierte** Gans vorsichtig aus der Folie nehmen und
auf einem Backblech in die Röhre schieben.

Nach ca. 10 Minuten die Hitze auf 210 °C erhöhen und die
Gans weitere 10 Minuten im Ofen lassen - **immer mal draufschaun!**
Die Gans ist jetzt heiß, knusprig und hat nochmal Farbe bekommen.

Die Serviettenknödelrolle in 4 - 8 dicke Scheiben schneiden und
die letzten 10 Minuten zur Gans in den Backofen legen -
Empfehlenswert und leckerer ist es, die Knödelscheiben in einer
Pfanne mit zerlassener Butter von beiden Seiten kross anzubraten.

Den Rotkohl und die Sauce vorsichtig im Topf erhitzen
(umrühren nicht vergessen, damit es nicht ansetzt)

Mikrowelle geht natürlich auch

Apfelchutney wird kalt als Beilage gereicht.

Sie brauchen nicht mehr nachzuwürzen – wir haben alles perfekt abgeschmeckt.

Bitte wenden....

Zubereitung der ganzen Gans

Backofen (Umluft) auf 180 °C vorheizen.

Die Gans/Ente auf einem Backblech in den Backofen schieben.

Nach ca. 25 Minuten die Hitze auf 210 °C erhöhen und die Gans/Ente weitere 10 Minuten im Ofen lassen ggf. können Sie auch die Grillfunktion jetzt anschalten – dabei das Federvieh aber im Auge behalten, damit es nicht zu dunkel wird...

Die Gans ist jetzt heiß, kross und hat nochmal Farbe bekommen.

Tranchieren der Gans

Geflügelschere oder ganz traditionell mit einem Tranchiermesser

Kleiner Tipp: Einweghandschuhe überziehen.

TIPP

Damit alle Beilagen länger heiß bleiben, füllen Sie diese in vorgewärmtes Geschirr – wenn auch die Essteller noch vorgewärmt sind, wäre es perfekt. Zum Aufwärmen das Geschirr kurz in die Mikrowelle geben oder – wenn noch Platz - zur Gans in den Ofen schieben.

Wenn die Gans heiß ist, sollten alle Beilagen und vor allem die Gäste schon auf bzw. am Tisch sein.

Die Gans sollte sofort serviert werden, damit Sie sie „KROSCH“ genießen können

Viel Spass & Guten Appetit

Über einen Kommentar bei google, insta oder fb freuen wir uns sehr
Allerdings nur, wenn wir dann nicht auf die kleinen Briefe und Karten,
welche in den zurückgebrachten Gläsern stecken verzichten müssen ;-)



fabers_rellingen



fabers